LASAGNETTA DI PATATE CON ALICI, FINOCCHIETTO E PECORINO



Ingredienti Menù

1 kg Patate pronte al naturale - Z62

300 g. Grancrema di Pecorino - KG1

400 g. Condimento al finocchietto selvatico - BW0K

q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Ingredienti

q.b. Pepe

q.b. Pinoli

1 kg. Alici sfilettate

500 g. Pomodori cuore di bue

q.b. Sale

Chef: Giovanni Pace

Procedimento

Per 6 persone

Con l'aiuto della mandolina, tagliare le patate in sfoglie sottilissime. A questo punto ungere una teglia con olio extra vergine di oliva; comporre gli strati delle lasagnette alternando patate, alici sfilettate, fettine di pomodori, condimento al finocchietto e grancrema di pecorino. Ripetere la sequenza degli strati avendo cura di terminare con le patate. Aggiustare di pepe e sale e condire con olio extravergine, poi infornare a 180° per 25 minuti. Trasferire ora le lasagnette nei piatti e completare con fette sottili di pomodoro, un filo d'olio a crudo e pinoli precedentemente tostati.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari

Sede legale/Stabilimento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Uffici: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)